

Pizza na Ivanov nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **caš**ajogurta
- 1 **kesica**prašaka za pecivo
- 2/3 **caše** ulja
- 4 **caše**brašna T-400 meko
- 1 **kašicica**šecera
- 1 **kašicica**soli

Za nadev:

- 100 **g**svinjske pecenice
- 100 **g**pilecih prsa
- 100 **g**šunkarice
- 100 **g**cajne salame
- 400 **g**kackavalja
- 200 **g**šampinjona
- 1/2 **kesice**bosiljka
- 1/2 **kesice**origana
- 1/4 **kesice**susama
- 1 **krastavac**

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti ga malo da miruje dok isecete sastojke potrebne za nadev. Uključite rernu od šporeta na max (250 stepeni). Nauljiti tepsiju i dlanovima i prstima razviti testo po tepsiji s

tim što će krajevi testa biti deblji od sredine. Staviti kecap na testo i lepo ga razmazati kašikom. Poceti sa nadevom. Poredjajte namirnice kako želite. Na kraju se preko svega sipa po malo origana i bosiljka i izrenda se pola svežeg krastavca, a na krajeve testa ide susam. Potom se sve prelije kecapom kao na slici.

Savet

**Staviti sve sastojke sem kakavalja kako ne bi izgoreo prilikom peenja. Kada vam je rerna zagrejana na max, stavite pizzu unutra i ukljuite tajmer na 15 minuta. 2-3 minuta pre kraja izvadite pizzu i stavite kakavalj. Potom vratite tepsiju unutra još 2 minuta. Na kraju proverite da li je kora pizze peena i ako jeste, izvadite je i isecite kako želite. Ako imate pizza pe onda je zagrejte na 400 stepeni i pizza se pee 4-5 minuta sa kakavaljem istovremeno. Prijatno !!!!